

Fondue Charlevoisienne et brochette de fruits des États-Unis

Recette créée par Nick Hodges

Présentée par



Type: entrée

Budget: moyen

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 6

Ingrédients:

- 400 g de fondue de fromage Charlevoisienne
- 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de bière IPA Leo's Early Breakfast de la Brasserie de Dunham
- 1 poire Bartlett, tranchée en 6 parts égales
- 1 pomme Red Delicious, tranchée en 6 parts égales
- 1 pomme Cosmic Crisp, tranchée en 6 parts égales
- 1 pomme Granny Smith, tranchée en 6 parts égales
- 3 raisins verts, coupés en demies
- 3 raisins rouges, coupés en demies

Préparation:

1. Dans une casserole à feu moyen, chauffer la fondue de fromage en remuant à l'occasion durant 15 minutes. Ajouter la bière graduellement pendant la cuisson.
2. Pendant ce temps, assembler les 6 brochettes de fruits avec une tranche de chaque fruit.
3. Au moment de déguster, tremper la brochette de fruits dans la fondue.